

Veículo:	<b>EPAMIG</b>	Editoria:	<b>Notícias</b>	Página:		Data:	<b>26/06/2015</b>
Tipo:	<b>INTERNET</b>	Assunto:	<b>Cafeicultura brasileira investe em pesquisa e inovação</b>				
Unidade citada jornal	<b>Consórcio Pesquisa Café e Embrapa Café</b>						
Fonte citada:	Dirigente [ ] Chefe [ ] Outros empregados [ ]			Presença do nome:			
Sem citação [ ] Pesquisador [ ]				Capa [ ] Manchete [ ] Rodapé/legenda [ ]			
Posição Gráfica:	02 elementos gráficos [ ] 03 elementos gráficos [ ]			Citação [ ] Título [ ] Destaque no texto [ ]			
04 elementos gráficos [ ] 05 ou mais elementos [ ]				Ocupação na Página:			
				1/4 [ ] 2/4 [ ] 3/4 [ ]			
				1 página [ ] 2 páginas [ ] 3 ou mais páginas [ ]			
Gênero:	Crônica [ ] Entrevista [ ] Nota Informativa [ ] Notícia [ ] Artigo [ ] Coluna [ ]						
	Reportagem [ ] Editorial [ ] Nota opinativa [ ] Carta ao leitor [ ] Charge [ ] Agenda [ ]						
<a href="http://www.epamig.br/index.php?option=com_content&amp;task=view&amp;id=1989">http://www.epamig.br/index.php?option=com_content&amp;task=view&amp;id=1989</a>							

EPAMIG - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais



**EPAMIG**  
Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais  
Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Home Intranet Webmail

Você está aqui :

**SIMPÓSIO SOBRE CAFÉS**

## Cafeicultura brasileira investe em pesquisa e inovação

*9ª edição do Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil discutiu tendências de mercado e potencialidades da cafeicultura brasileira*

(Curitiba, 26.06.15) Pesquisa, mercado, tendências e oportunidades para a cafeicultura nacional foram assuntos discutidos durante a 9ª edição do Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil, que terminou nessa sexta, 26, em Curitiba (PR). O evento bienal reuniu mais de 500 participantes, de 14 estados brasileiros e dos países Porto Rico e EUA.



Segundo Gabriel Bartholo, a pesquisa tem buscado conviver com a realidade do produtor para o desenvolvimento de tecnologias, atenta aos desafios e oportunidades do setor. Foto: Samantha Mapa - EPAMIG

No total foram realizadas 22 palestras divididas em oito painéis temáticos, além de apresentações de pôsteres com divulgação de recentes pesquisas desenvolvidas pelas instituições que integram o Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café. De acordo com o gerente-geral da Embrapa Café, Gabriel Bartholo, esta edição trouxe pela primeira vez palestrantes cafeicultores. "São os produtores rurais que validam as tecnologias geradas pela pesquisa, além de prospectarem novos estudos", afirma. O cafeicultor Adolfo Henrique Ferreira, relatou sua experiência com produção de café e mostrou que é possível a viabilidade econômica na cafeicultura de montanha. "A altitude já é favorável ao fator qualidade do produto e com adoção de novas tecnologias geradas, conseguimos melhorar o processo produtivo", ressalta. Adolfo produz café especial para os mercados interno e externo e disse estar otimista quanto às oportunidades de mercado que cresceram, significativamente, nos últimos cinco anos.

De acordo com o diretor-executivo da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic), Nathan Herszkowicz, que apresentou mercado e tendências, nunca se investiu tanto na indústria de cafés no Brasil quanto nos últimos anos. "O cafeicultor, que investir em qualidade e diferenciação de mercado, terá uma indústria de grandes investidores pronta para recebê-lo", ressaltou. Segundo Nathan, até o ano 2000, a ABIC não tinha nenhuma marca de café especial associada e hoje são cerca de 160 marcas de café gourmet certificadas pelo Programa de Qualidade do Café da ABIC. Ele apontou um crescimento de 50% no mercado de monodose do café, que teve início com o café expresso, com a inovação das cápsulas de café. "Por sete anos, eram exclusividade de apenas duas marcas. Hoje, cerca de 60 empresas fazem suas próprias cápsulas", afirma.

A professora da Universidade de Porto Rico, que participa pela primeira vez do Simpósio, veio em busca de mais conhecimento sobre sistemas produtivos sustentáveis de café. A bióloga conheceu estudos de café orgânico realizados, na região Zona da Mata, pela pesquisadora da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) Waldênia Moura. "Vamos visitar os Campos Experimentais da EPAMIG para conhecermos mais sobre controle biológico de pragas nesses sistemas, com a intenção de firmarmos parcerias futuras", disse. Desde 2012, a EPAMIG avalia o comportamento de 22 cultivares de café nos sistemas convencional, orgânico e agroecológico. "Esse é um trabalho pioneiro no Brasil. Queremos mostrar para o cafeicultor resultados de diferentes sistemas de cultivo e ampliar oportunidades de pesquisas", conclui Waldênia.

### **Biotecnologia para a cafeicultura**

A pesquisadora da EPAMIG Sara Chalfoun, que desde a década de 1980 trabalha com pesquisas em qualidade do café, apresentou recentes pesquisas sobre bioprodutos inovadores para a cafeicultura. Em 1989, Sara, juntamente com uma equipe da Universidade Federal de Lavras (Ufla), reconfirmou a presença do fungo *Cladosporium cladosporioides* em lavouras cafeeiras, já relatado pela Ciência na década de 1950, durante investigações que buscavam compreender a influência de microrganismos sobre a qualidade do café. De acordo com a pesquisadora, o "fungo do bem" combate outros fungos prejudiciais à qualidade do café.

"Percebemos que o fungo *Cladosporium* apresentava ação antagonica sobre os microrganismos prejudiciais à qualidade do café por competir com os mesmos por espaço e nutrientes além de exercer efeitos de antibiose e hiperparasitismo" explica a coordenadora. Há mais de 10 anos, são realizados estudos para desenvolvimento do bioprotetor do café, a partir de isolados purificados do fungo, para aplicação em cafezais, em forma de biodefensivo. Devidamente patenteado, o produto está em processo de registro comercial, mas já é aplicado, em regime de teste, nas lavouras de todo o Estado. "Estudos mostraram que em lavouras cafeeiras, em regiões úmidas, o produtor rural pode valorizar a safra em no mínimo 30% com a utilização desse fungo, que influencia diretamente na qualidade sensorial da bebida", explica.